

Ezio e Renata Santin, un amore a tre stelle Michelin

Pubblicato: Mercoledì 20 Maggio 2015



È una storia d'amore. È una storia sulla storia di Milano, in particolare di quei ruggenti anni '80, quando tutto è cominciato. Una storia dell'alta cucina italiana, rinata dopo secoli di "cucina da gregari". **"Un, due, tre... stella!"** (Mondadori) è tutto questo e molto altro insieme. È la biografia (e l'autobiografia) di **Ezio e Renata Santin**, Chef lui e "padrona di casa" lei dell'antica **Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano**, alle porte di Milano. È il racconto di due scrittori, **Erica Arosio e Giorgio Maimone**, che hanno deciso di tramandare alle nuove generazioni da reality il gusto del buono e il fascino del bello in cucina.

(foto, da sinistra: Ezio Santin, Erica Arosio, Renata Santin e Giorgio Maimone)

Dai racconti del **delta del Po all'infanzia a Baggio**, dalla Milano "da bere" ai viaggi gastronomici in Francia, la storia dei Santin racconta una favola vera che ha fatto un pezzo di storia della cucina in Italia. Perché, in questi tempi da Masterchef, non si ricorda più quando i piatti e i vini italiani erano sinonimo di cucina di scarso livello, e tutte le eccellenze italiane faticavano ad uscire dalle osterie. A portare l'Italia nell'Olimpo degli chef furono un manipolo di coraggiosi sperimentatori che osarono la cosiddetta *nouvelle cuisine*, e cominciarono a far scoprire l'Italia nel mondo.

Leggi anche

- **Varese** – Così lo chef Ezio Santin è entrato nel mito

Tra loro c'è **Ezio Santin**, la cui carriera di cuoco è iniziata tardivamente, a trentanove anni, dopo aver fatto mille mestieri: dal ragioniere al parrucchiere, dal rappresentante al negoziante. È nata per passione e desiderio, per aver frequentato i migliori ristoranti di **Francia**, aver sognato imitazioni e varianti e per aver collezionato così tanti vini preziosi da non sapere quasi che farne. Passione che è cresciuta e si è rafforzata grazie alla vicinanza e al sostegno di Renata, la donna che è stata ed è ancora al suo fianco, capace di esaltare la sua cucina e coccolare la clientela di quella che per tutti era "la Cassinetta", dal nome del paese della cintura milanese dove stava il ristorante. Il risultato sono mille aneddoti di una vita incredibile, raccontati con lievità nel libro.

Un libro che poi si arricchisce dei consigli di Santin, secondo chef in Italia ad ottenere tre stelle dopo **Gualtiero Marchesi**, sugli ingredienti indispensabili in cucina. Dando un senso pratico a delle pagine che fanno sognare: sulla rutilante vita della Milano anni ottanta, ma anche sulla capacità di riscatto del genio italiano e, perché no, della forza dell'amore.

Il libro "Un, due, tre...stella" sarà presentato mercoledì 20 maggio alle ore 17 e 30 alla Tana d'Orso di Mustonate, a seguire cena d'autore dello chef Francesco Testa.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it